

Norske poteter

Melne poteter

Melne poteter egner seg ypperlig til potetmos, pureer og ovnsbaking. De kan lett sprekke ved tilberedning, så de bør kokes med forsiktighet. Typiske potetsorter er: Pimpernell, Kerrs Pink, Troll og gourmetpotene Mandelpotet, Ringerikspotet og Gulløye.



Troll



Pimpernell



Kerrs Pink



Gulløye



Mandelpotet

Kokfaste poteter

Kokfaste poteter egner seg godt til potetsalater, røsti, fløtegratinerte, lapskaus, m.m. De er fastere i konsistensen enn melne poteter ved tilberedning, og sprekker ikke så lett ved koking.

De mest typiske kokfaste potetene er: Asterix, Folva, Beate, Laila og ferskpoteter som Ostara og Rutt.

Ferskpoteter er de første norske potetene som kommer rundt St. Hans. Ferskpoteter er som navnet tilsier ferske, og smaker best om de spises i løpet av få dager.



Laila



Asterix



Beate



Folva

➤ Jo mindre størrelse poteten har, jo kortere koke- eller baketid.



Gourmetpoteter

Mandelpotet, Ringerikspoteten Gulløye, blir ofte kalt for Gourmetpoteter. Disse sortene har en kraftig potesmak og kommer til sin rett sammen med smaksrike råvarer. Ypperlig til lutefisk, rakefisk og annen julemat. Kok dem helst med skallet på. Gi dem et oppkok og la dem trekke til de er så vidt møre.



Ringerikspotet

➤ Pestomarinerte potetbåter: Mariner potetbåtene i pesto og stek dem i ovnen til de er gygne.

➤ Fløtegratinerte poteter: skivede poteter, fløte, hvitløk, salt og pepper. Gratiner i ovnen med ost.



Rutt



Ostara

➤ Potetmos: Mos kokte poteter, tilsett melk, smør, salt og pepper evt. litt hvitløk og krydderurter.